ECOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

Année 1970 N° 78

LE LAIT
DANS LA RÉGION POITOU-CHARENTE

THÈSE

pour le

Doctorat Vétérinaire

(Diplôme d'Etat)

Présentée et soutenue publiquement en Juin 1970

devant la

Faculté Mixte de Médecine et de Pharmacie de Toulouse

par

Pierre-Jean-Marie VIN-NIVEAUX

Né le 17 septembre 1941 à Bellac (Haute-Vienne)

Président	M. ROUX,	Professeur à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Toulouse.
Assesseurs	M. LABIE,	Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.
	M. FALLIU,	Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.

IMP. SAINT-JOSEPH - TARBES

LE LAIT
DANS LA REGION POITOU - CHARENTE

ECOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

Année 1970 N° 78

LE LAIT
DANS LA RÉGION POITOU-CHARENTE

THÈSE

pour le

Doctorat Vétérinaire

(Diplôme d'Etat)

Présentée et soutenue publiquement en Juin 1970

devant la

Faculté Mixte de Médecine et de Pharmacie de Toulouse

par

Pierre-Jean-Marie VIN-NIVEAUX

Né le 17 septembre 1941 à Bellac (Haute-Vienne)

Président	M. ROUX,	Professeur à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Toulouse.
Assesseurs	M. LABIE,	Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.
	M. FALLIU,	Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur : M. FLORIO
Directeurs honoraires : MM. PONS, DARRASPEN

PERSONNEL ENSEIGNANT

Chaire de Pharmacie et de Toxicologie :

MM.

Professeur titulaire ..... GODFRAIN
Maitre-Assistant .....Mme BURGAT-SACAZE
Pharmacie et Toxicologie.

Chaire de Physique et Chimie Biologiques et Médicales

Professeur titulaire ..... RICO
Maitre-Assistant ..... LORGUE
Physique biologique et médicale
Chimie biologique et médicale.

Chaire d'Anatomie des Animaux domestiques

Professeur titulaire ..... PAVAUX
Anatomie descriptive - Extérieur
Anatomie appliquée - Tératologie,

Chaire de Physiologie et Thérapeutique

Professeur titulaire ..... RUCKEBUSCH
Maitre-Assistant ..... FARGEAS
Physiologie - Thérapeutique
ou Pharmacodynamie.

Chaire d'Histoire - Anatomie Pathologique

Professeur titulaire ..... VAN HAVERBEKE
Maitre de Conférences,
non Chef de Service ... CABANIE
Histologie - Embryologie
Anatomie Pathologique.

Chaire d'Hygiène et Industrie des Aliments d'origine animale.

Professeur titulaire ..... LABIE
Maitre-Assistant ..... EECKHOUTTE
Hygiène, Inspection, Contrôle et Technologie des dentrées alimentaires d'origine animale.

Chaire de Parasitologie et Maladies Parasitaires

Professeur titulaire ..... BRIZARD
Maitre-Assistant ..... DORCHIES
Zoologie appliquée - Parasitologie externe
Parasitologie interne - Clinique.

Chaire de Sémiologie et Pathologie médicale des Equidés et Carnivores

Professeur titulaire ..... FLORIO
Maitre de Conférences,
non Chef de Service,
Professeur sans chaire . LESCURE
Maitre-Assistant ..... GUELFI
Sémiologie et Pathologie médicale des Equidés et des Carnivores - Législation Vétérinaire et Déontologie Clinique.

Chaire de Pathologie Médicale du Bétail et des Animaux de Basse-Cour

Professeur titulaire ..... TOURNUT
Maitre de Conférences,
Maître de Conférences, ESPINASSE
Sémiologie et Pathologie Médicale du Bétail et des animaux de Basse-Cour — Clinique — Clinique ambulatoire.

Chaire de Pathologie Chirurgicale

Professeur titulaire ..... N.
Maitre-Assistant ..... CAZIEUX
Propédeutique et Sémiologie chirurgicale.
Technique ckirurgicale - Pathologie chirurgicale - Podologie - Podologie - Clinique.

Chaire de Pathologie de la Reproduction

Professeur titulaire ..... BERTHELON
Maitre de Conférences,
non Chef de Service,
Professeur sans chaire . ROYAL
Sémiologie et propédeutique - Pathologie de la Reproduction - Obstétrique - Clinique

Chaire de Maladies contagieuses - Zoonoses - Législation Sanitaire

Professeur titulaire ..... SAURAT
Maitre-Assistant ..... CHANTAL
Maladies Contagieuses - Zoonoses - Législation Sanitaire.

Chaire de Pathologie Générale - Microbiologie - Immunologie.

Professeur titulaire ..... LAUTIE
Microbiologie - Immunologie - Pathologie Générale.

Chaire de Zootechnie et Economie Rurale

Professeur titulaire ..... QUEINNEC
Maitre-Assistant ..... DARRE
Ethnologie - Génétique appliquée - Hygiène Générale - Zootechnique - Elevage - Economie générale et des productions animales.

Chaire d'Alimentation

Professeur titulaire ..... FALIU
Maître Assistant Agrégé GRIESS
Botanique appliquée et Bromatologie - Agronomie - Alimentation.

COURS COMPLEMENTAIRES — CHARGES D'ENSEIGNEMENT

Antibiothérapie des Maladies Infectieuses ..... MONNIER
Aspect médical des Zoonoses ..... ARMENGAUD
Energétique et Métabolismes ..... LABOUCHE
Initiation à l'Informatique biomédicale ..... FERNET
Agronomie ..... BRISEBOIS
Les Marchés Internationaux de l'Elevage ..... BLANC
Organisation de l'Elevage bovin ..... SABLAYROLLES
Responsabilité Civile et Pénale du Vétérinaire, Inspecteur des Denrées Alimentaires ..... LINON
Rôle Economique des collectivités locales ..... EECKHOUTTE
Rentabilité de l'élevage .. ROUCH

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats (délibération de la Faculté, en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole, en date du 13 juin 1924).

Je dédie cette thèse

UNIV.
LEIDEN
BIBL.

A MES GRANDS-PARENTS,

A MES PARENTS,

En témoignage d'affection filiale.

A MA FEMME,

En reconnaissance du soutien qu'elle m'a apporté au cours de toutes mes entreprises.

A MON FILS, A MA FAMILLE, A MES AMIS,

et à tous ceux qui m'ont aidé et en particulier au Docteur Vétérinaire MAURICE ROUHAUD à qui je dois d'avoir découvert cette merveilleuse profession.

A NOTRE PRÉSIDENT DE THÈSE :

A MONSIEUR LE PROFESSEUR ROUX

Professeur à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Toulouse

Qui nous a fait le très grand honneur d'accepter la présidence de notre Jury de thèse. Hommages respectueux.

A NOTRE JURY DE THÈSE :

A MONSIEUR LE PROFESSEUR LABIE

Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Qui nous a prodigué sa science et ses conseils et qui nous fut d'un précieux secours pour l'élaboration de cette thèse. Hommages respectueux.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR FALLIU

Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Qui a bien voulu faire partie de notre Jury de thèse. Hommages respectueux.

P L A N

I - LE LAIT, PRODUCTION DE LA RÉGION

A - Généralités

B - Evolution

1° 1950-1963

2° depuis 1962

C - Les « crus » de lait.

II - LE CHEPTEL

A - Appréciation qualitative et quantitative

B - L'insémination artificielle

C - Le contrôle laitier

D - Les Herd Books.

III - LA RÉCOLTE

A - La traite

B - La conservation à la ferme

IV - LA COLLECTE

C - Généralités : étape et quantitatif

B - Importance des laiteries privées

C - Remarques sur les apports extérieurs

D - L'appareil coopératif régional

1° Nombre de coopératives

2° Les divers types de coopératives

E - Les aspects techniques

1° Mode de ramassage

2° Importance du mode de paiement

V - LES INDUSTRIES DU LAIT

A - Quantités traitées

B - Utilisation du lait

C - Les techniques de fabrication
1° Les produits
2° Les sous-produits
3° Les techniques.

VI - LES DÉBOUCHÉS

VII - LES CHÈVRES ET LEUR PRODUCTION

A - Généralités
B - Evolution - Production
C - Le troupeau
1° Aspect actuel
2° Sélection
D - La production : la transformation
E - La commercialisation

VIII - LE PROBLÈME DU BEURRE

IX - L'AVENIR DU LAIT EN POITOU-CHARENTE

CONCLUSION

INTRODUCTION

La région Poitou-Charentes comprend les départements : Vienne, Deux-Sèvres, Charente et Charente-Maritimes. La préfecture de région est Poitiers. Et bien que les responsables régionaux forment le vœu de voir rattacher un jour à cet ensemble la Vendée, ce découpage administratif présente l'avantage de former une zone rurale dont la production principale est le LAIT. Bien que cette production ne soit pas la vocation initiale du terrain (jusqu'en 1880 la Cha;rente était quasi exclusivement viticole), elle a si bien su plaire aux agriculteurs de cette zone que tous presque sans exception l'ont adoptée comme première source de revenus. Et, bien que certaines céréales de pointe telle que le maïs tendent à la supplanter dans certaines zones, elle reste la vocation principale de l'agriculteur dont elle représente parfois jusqu'à 25 % des revenus.

Nous nous appliquerons donc, à examiner la production laitière régionale d'abord par rapport à la production nationale puis sous son aspect évolutif, nous verrons quel cheptel est à l'origine de cette production, quels sont les moyens artisanaux ou industriels qui en permettent la récolte, la conservation, le traitement et les divers produits ou sous-produits qui en résultent. Nous étudierons également les débouchés qui s'ouvrent à ces produits. Puis, dans un chapitre spécial nous étudierons une production régionale de tout premier plan : la production caprine.

Enfin, nous nous permettrons d'aborder un problème majeur pour les producteurs régionaux, puisqu'il conditionne la production laitière : le problème du beurre.

A la vue de tous ces éléments, nous essayerons d'envisager l'avenir du lait dans la région Poitou-Charentes.

CHAPITRE PREMIER

LE LAIT, PRODUCTION DE LA RÉGION

A. - GÉNÉRALITÉS.

D'une manière générale la production laitière de la région Poitou-Charente stagne depuis 1963 alors que la production française est en croissance continue ; ainsi la part de cette région dans la production nationale a tendance à s'amenuiser depuis 1959.

Les chiffres à cet égard sont très explicites :

La région produit actuellement 5,6 % de la production française de lait alors que la surface agricole utile de la région représente 5,8 % de la S. A. U. nationale. Cette production n'a augmenté que de 11,6 % depuis 1957 alors que la production française n'a augmenté que de 28,4 % pendant la même période. (Cf. Tableau I).

PRODUCTION	En 1957	En 1966	Variations en % entre 1957 et 1966
FRANCE totale	190 000	244 016	+ 28,4
RÉGION POITOU-CHARENTE	12 369	13 802	+ 11,6
Rapport en % POITOU-CHARENTE - FRANCE	6,51	5,66	— 13,1

TABLEAU I

(Les quantités sont indiquées en milliers d'hectolitres.)

EVOLUTION DE PRODUCTION DE LAIT DE VACHE DE LA FRANCE ET DE LA RÉGION POITOU-CHARENTE ENTRE 1957 ET 1966.

En 1967, la production de la région atteint 14 107 hectolitres, soit une augmentation de 2,2 % par rapport à 1966.

Sur un plan strictement économique, la production laitière représente de 18,0 % à 24,5 % des « ressources » agricoles selon l'un ou l'autre des départements envisagés :

Charente ..... 18,0 %
Charente-Maritime ..... 24,5 %
Deux-Sèvres ..... 22,8 %
Vienne ..... 18,3 %

B - EVOLUTION DE LA PRODUCTION REGIONALE

1° Entre 1950 et 1963 :

La lactation moyenne par vache laitière évolue pendant cette période comme suit :

1950 : 2 100 litres
1958 : 2 500 litres
1963 : 2 550 litres.

L'accroissement de la productivité entre 1950 et 1958 a été de 19 % et entre 1958 et 1963 de 2 %, ce qui donne les taux d'accroissement annuels suivants :

1950 - 1958 : 2,2 %
1958 - 1963 : 0,4 %.

Cette différence importance des taux d'accroissement s'explique par trois principaux facteurs qui ont semblé agir à l'encontre d'une évolution stable et croissante de la productivité :

— la prophylaxie contre la fièvre aphteuse et la tuberculose a tout d'abord concerné les secteurs les plus touchés et atteint des résultats importants dans la première période considérée (1950-58). La période 1958-63 bénéficia donc de ce progrès, mais l'achèvement de cette lutte prophylactique n'apporta que des améliorations très faibles.

— le travail de sélection : importante sélection et importation de Normande et de F. F. P. N. (1) entre 1950 et 1958 ; de 1958 à 1963, poursuite de cette sélection à un rythme ralenti.

— vulgarisation des techniques d'alimentation des animaux et amélioration des cultures fourragères.

2° depuis 1962 :

Le nombre des vaches et génisses laitières est en diminution depuis 1962 mais, compte tenu de l'augmentation de la productivité, cette diminution n'a pas empêché l'augmentation de la production. (Voir tableau II).

Il apparaît également à la lecture de ce tableau que la structure évolue : développement de la F.F.P.N. et diminution des Normandes et Parthenaises.

Cette évolution se conjugue avec l'accroissement des rendements qui en découle. La moyenne des rendements passe de 2 200 litres par vache et par an à 2 800 litres environ au cours des dix dernières années.

Ainsi, malgré l'amélioration des races et des rendements, la

(1) Française-Frisone-Pie-Noire.

diminution du cheptel entraîne une certaine stagnation de la production laitière régionale.

Des 14 106 892 HL de lait de vache produits par la région, la ventilation peut se faire comme suit :

Pour 1967 :

	Quantité	% par rap. à la Région
Charente	3 089 000 HL	21,9 %
Charente-Maritime	3 810 600 HL	27,0 %
Deux-Sèvres	4 274 292 HL	30,3 %
Vienne	2 933 000 HL	20,8 %
TOTAL	14 106 892 HL	100,0 %

Par ordre décroissant d'importance, le classement par département s'établit ainsi : Deux-Sèvres, Charente-Maritime, Charente et Viennne.

EVOLUTION DU NOMBRE DE VACHES ET GÉNISSES PAR RACES ET PAR VOCATION

	1960		1963		1966		1967	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
I. - LAITIÈRES :								
— F.F.P.N.	77 000	16,8	147 000	30,6	176 000	38,3	190 000	41,2
— Normande	230 000	50,3	214 000	44,6	197 500	42,9	195 000	42
— Maine-Anjou		—	11 000	23	7 000	1,5	6 000	1,3
— Parthenaise	87 000	19,0	62 000	12,9	33 500	7,3	28 000	6,1
— Croisements	63 000	13,9	46 000	9,6	46 000	10,0	42 000	9,1
II - PEU LAITIÈRES	75 000		68 700		64 500		67 000	
TOTAL	532 000		548 700		524 500		528 000	

TABLEAU II

Cependant, en 1967, c'est dans la Vienne que l'augmentation de la production a été la plus importante (+ 125 000 HL).

L'évolution depuis douze ans montre que l'augmentation a été assez forte en Charente (+ 51 %) et faible dans les Deux-Sèvres (16 %).

Les deux plus gros départements producteurs sont les Deux-Sèvres (460 000 HL) et la Vienne 207 000 HL).

L'étude de l'évolution montre que, depuis douze ans, la production a faiblement augmenté dans la Vienne qui était le plus gros

producteur en 1955 et qu'elle cède la première place aux Deux-Sèvres dont l'augmentation a été de 271 % pendant la même période.

EN RÉSUME : Pour le lait de vache, les départements les plus gros producteurs voient leur production se stabiliser (surtout Deux-Sèvres), seule la Charente voit sa production augmenter de 45 % en dix ans.

C - LES « CRUS » DE LAIT

Il n'existe pas de « crus » de lait comme il existe des crus de vin, mais des laits différents qui peuvent influer sur la qualité des produits fabriqués à partir d'eux. Les crus de beurre en sont un exemple d'autant plus facile à admettre ou à comprendre quand on sait que les corps gras sont les principaux supports biologiques des différents corps chimiques agents du goût des aliments.

Ces différences dans le lait peuvent être dues à la race de l'animal, au terrain, et, par suite, à l'alimentation (pâturages).

Ayant ainsi examiné quelles étaient l'importance du lait dans l'économie régionale et la place de notre région dans la production française, ainsi que l'évolution de cette production, voyons, maintenant, quel est le cheptel qui est à sa source.

CHAPITRE II

LE CHEPTEL

A - APPRÉCIATION QUALITATIVE ET QUANTITATIVE

Avant de donner des chiffres sur le nombre des bovins existant dans la région disons que pour les quatre départements, le nombre de vaches laitières par rapport au nombre total de bovins est plus élevé pour les petites et moyennes exploitations. On produit surtout des bovins de boucherie dans les grandes exploitations. Ceci montre à quel point les structures déterminent le genre de la production.

Le Professeur QUEINNEC déclare dans un article publié dans la revue Technique Laitière (Mai 1969) qu'il a toujours eu les plus grandes difficultés à qualifier une vache de laitière puisque, toutes les femelles de mammifères donnent du lait ! Ce qui, académiquement parlant, est fort juste. Avec cet excellent spécialiste, nous pouvons donc considérer que ce n'est qu'à partir d'un certain niveau de production qu'une vache peut recevoir le qualificatif de « Laitière » qu'il faut, par-là même, comprendre comme un indice de spécialisation.

Il n'accorde le vocable de race laitière qu'aux races qui fournissent plus de 5 fois leur poids de lait par an. Soit un rapport $\frac{L}{P} \geqslant 5$, valeur établie grâce à une enquête menée sous la direction du Professeur THERET auprès des vétérinaires français. Il y a selon cette définition des races à forte production laitière, dont le rapport $\frac{L}{P}$ est supérieur à six. Ces races sont, par ordre décroissant :

Française-Frisonne-Pie-Noire
Flamande
Jersiaise
Vosgienne
Abondance

Mais l'appréciation de la productivité doit aussi tenir compte du milieu, du mode d'élevage, de l'utilisation traditionnelle des animaux. C'est ainsi qu'il est surprenant de voir classer la Vosgienne parmi les races laitières, ce qu'elle doit à la réduction de son format.

Nous trouvons ensuite les races de faible productivité ou à vocation mixte parmi lesquelles :

Normande
Montbeliarde
Tarentaise
Brune des Alpes
Armoricaine
Tachetée de l'Est.

Toutes races qui sont, soit à vocation mixte comme la première et la dernière, soit élevées en milieu particulièrement sévère, ce qui limite l'extériorisation des caractères laitiers. Mais cette classification ne concorde pas nécessairement et tant s'en faut avec les classifications de l'Administration. (Cf. Tableau II).

On remarquera d'abord la grande quantité de vaches de races Normande par rapport aux autres races en 1960 ; cela peut s'expliquer par l'intérêt de cette race dite mixte, ce qui signifie qu'après une carrière honorable en tant que laitière « elle fait une belle sortie » en boucherie. On constate cependant un retour offensif de la F.F.P.N. à partie de 1963, lequel peut s'expliquer par une recherche accrue de la productivité et en cela les chiffres confirmeraient la thèse du Professeur QUEINNEC qui classe cette race en tête des races laitières. Cette augmentation du pourcentage de F.F.P.N. par rapport aux autres bovins de notre région n'a fait que croître au détriment des autres races et en particulier de la Parthenaise dont les représentants en race pure se font de plus en plus rares et dont les femelles sont le plus souvent utilisées pour obtenir des croisements industriels.

Sur le plan « rendement », la vache dite laitière produit en moyenne 3 200 L de lait par an ; la vache peu laitière produit, elle, 1 472 L de lait par an. Si le rendement passe à 3 600 L par lactation (ce qui est possible si la proportion de F.F.P.N. continue à croître), nous obtiendrons un rendement moyen des races laitières proche des meilleurs rendements de nos partenaires européens.

B - L'INSÉMINATION ARTIFICIELLE

Trois sociétés ouvrières et six coopératives constituent la base de l'organisation et de la diffusion de cette technique de reproduction. Elles se répartissent comme suit :

Charente	1	Coopérative
Charente-Maritime ...	1	Coopérative
	1	Société ouvrière
Deux-Sèvres	1	Coopérative

Vienne	1	Coopérative
	1	Société ouvrière
Vendée	2	Coopératives (en union)
	1	Société ouvrière

Bien entendu, la concurrence existe dans les départements où les deux types d'organismes cohabitent. Certains centres étendent leur influence hors de leur département et ces extensions ont une direction en général Ouest-Est : la Vendée par exemple débordant sur les Deux-Sèvres, celles-ci empiétant sur la Vienne, etc...

La moyenne des inséminations premières pratiquées dans la région par ces divers centres est de : 70 % (la Vendée venant en tête avec 81 % alors que les Deux-Sèvres ferment la marche avec 60 %).

Il est à noter que bien souvent ce sont les petites et moyennes exploitations qui font appel à cette technique. En effet, les frais d'entretien d'un taureau sont assez élevés et ne se justifient pas pour ces exploitations ; par contre il arrive que dans un élevage important on y fasse appelle également pour « renouveler le sang ».

D'aucuns peuvent penser que les départements qui nous occupent sont spécialisés dans une production ou dans une race. En fait la ventilation des inséminations premières en fonction de la race permet de constater que la spécialisation de la Vienne, de la Charente-Maritime et des Deux-Sèvres n'est pas très poussée. Seules la Charente et la Vendée atteignent un degré de spécialisation élevé : race limousine (70 %) en Charente et race charolaise (70 %) en Vendée. Cet état de fait correspond à la demande de semence pour réaliser des croisements (croisement femelle laitière × taureau de boucherie) afin d'obtenir un « élève » vendable rapidement à un prix intéressant.

D'une manière générale, la race normande est en régression sauf dans le département des Deux-Sèvres. Par contre la race F.F.P.N. est en augmentation très forte ainsi que les différentes races à viande (Limousine, Charolaise).

En résumé, dans les petites et moyennes exploitations, les vaches laitières sont inséminées soit en race pure afin de conserver, si possible, une bonne souche, soit en croisement industriel, la F.F.P.N. présente un grand intérêt dans ce domaine. Dans les exploitations importantes, plus spécialisées, on utilise soit la saillie des vaches par des taureaux sélectionnés dans la ferme, soit l'insémination artificielle.

Peu de difficultés techniques, sauf peut-être le manque de femelles limousines (Charente) et Normandes (Deux-Sèvres), pour le testage ; peu de difficultés financières, à l'exception du coût élevé du testage

en Charente et de la concurrence entre les centres en Charente-Maritime viennent troubler la quiétude des directeurs de ces centres.

Les vraies difficultés apparaissent lorsqu'on se place sur le plan régional. On admet généralement la nécessité de constituer une sorte « d'union » pour résoudre le problème du testage (mécanographie). Les cinq départements considérés sont favorables à une spécialisation des centres, mais cette union doit laisser les centres sur le même pied d'égalité. Il faut distinguer d'ailleurs spécialisation par la production et spécialisation par les testages. Il semble que c'est plutôt vers cette deuxième formule que devraient s'orienter les recherches parce qu'elle répond à des problèmes urgents, tant financiers que techniques. Le testage est en effet coûteux et lié au contrôle des performances ; il dépend du nombre de femelles contrôlées.

Il est bon de noter que tous ces centres ont établi des liens avec les centres extérieurs à la région pour augmenter leurs gammes de races ou faire du testage.

C - LE CONTROLE LAITIER

Base de la sélection pour une race laitière ou mixte, le contrôle laitier a été appliqué en France pour la première fois il y a une soixantaine d'années. En réaliser la pratique constitue l'un des principaux objectifs pour les organismes qui se préoccupent de l'avenir de l'élevage français. Malheureusement, à l'heure actuelle, la France n'occupe que la 5e place au sein de l'Europe des Six, devant l'Italie et derrière ses autres partenaires, au point de vue contrôle laitier.

La Région Poitou-Charentes compte parmi les zones d'activité moyenne de contrôle et l'importance des contrôles effectués sur les vaches est très variable suivant l'orientation des éleveurs des départements :

13 883 en Charente-Maritime
9 330 en Deux-Sèvres
4628 en Charente
3 857 dans laVienne.

La forme juridique des organismes de contrôle des performances est celle du syndicat selon la loi de 1884. Les départements de Charente-Maritime et des Deux-Sèvres ont un personnel très nombreux et efficace. La Charente-Maritime en ce domaine est privilégiée car elle possède, à Surgère, un laboratoire d'analyse de produits laitiers fonctionnant dans les locaux de l'école nationale d'industrie laitière, et un laboratoire d'analyse du lait créé en 1964, ce qui lui permet de doser matières grasses et matière azotée du lait alors que les organismes des autres départements ne dosent

que la matière grasse. Le recrutement et la stabilisation du personnel représentent une des difficultés que les organismes rencontrent :

La tâche paraît ingrate, les compétences doivent être prouvées et faute de crédit la rémunération ne semble pas être équilibrée en fonction du travail demandé. Les agriculteurs regrettent aussi la lenteur de l'acheminement ou de la rédaction des certificats de lactation, ce qui les empêche parfois de garder une bonne laitière ou les oblige à en garder une mauvaise faute de savoir sa valeur.

Sur le plan laboratoire, à l'exception des Deux-Sèvres, tous les départements envisagent de créer des laboratoires qu'ils n'ont pas. La Charente-Maritime quant à elle pense pouvoir créer un laboratoire d'analyse des fourrages. Une extension importante est donc partout envisagée mais se heurte à des difficultés financières lesquelles semblent liées aux subventions et à leurs délais de déblocage. Tout le monde s'accorde à estimer qu'un atelier régional mécanographique serait nécessaire ; mais cela coûte cher. D'autre part, la création d'un laboratoire d'analyse des fourrages est une opération extrêmement coûteuse, et si le département de la Charente-Maritime, qui jouit des avantages d'un important complexe de base à Surgère, envisageait sérieusement de créer un tel laboratoire, il faudrait que les autres départements s'associent à son entreprise. Ce laboratoire aurait un grand intérêt car nos éleveurs pourraient connaître dans des délais rapides la valeur de leurs fourrages avant que ceux-ci ne soient consommés par les animaux.

Il est notable de constater que dans cette région 3 390 chèvres sont contrôlées. Cela peut paraître bien peu, mais c'est un début et l'on peut espérer qu'une plus grande proportion des 248 350 caprins recensés en 1966 seront contrôlés dans les années à venir.

D - LIVRES GÉNÉALOGIQUES (Voir tableau III ci-après)

Beaucoup de livres généalogiques sont représentés.

En ce qui concerne les bovins, la proportion des animaux inscrits par rapport au total de la race reste la plupart du temps inférieure à 5 %. Par rapport au nombre d'animaux contrôlés, elle atteint jusqu'à 40 % (très variable d'un département à l'autre, d'une race à l'autre).

A noter que la Vienne compte 8 140 charmois inscrits, les Deux-Sèvres 1 652 chèvres (Poitevines et Alpines).

Produit par un troupeau en évolution, surveillé, contrôlé, le lait tend à devenir un produit rentable dès sa récolte. Examinons donc quelles sont les modalités de la traite et de la conservation du lait à la ferme.

	CHARENTE	CHARENTE-MARITIME	DEUX-SÈVRES	VIENNE
Nombre de livres dans le département	3 H.B. bovins 1 H.B. Caprin	5 H.B. bovins	4 H.B. bovins 1 H.B. caprins (Poitevine)	4 H.B. bovins 2 H.B. caprins Poitevine et Alpine)
BOVINS inscrits :				
NO.	80	377	860	78
F.F.P.N.	1 160	3 871	2 000	723
Parth.			830	
Lim.	679			
Char.			1 424	135
M.A.		422		
Ba. et Je.		43		12
CHÈVRES inscrites :	500	300	1 652	321

TABLEAU III

H.B. : Herd-Book — NO. : Normande — F.F.P.N. : Française-Frisone-Pie-Noire — Parth. : Parthenaise — Lim. : Limousine — Char. : Charolaise M.A. : Maine-Anjou — Ba. : Bazadaise — Je. : Jersiaise.

CHAPITRE III

LA RÉCOLTE

A - LA TRAITE

Une bonne majorité des fermes sont équipées actuellement en machines à traire, dont quelques-unes d'une façon très moderne et efficiente.

B - LA CONSERVATION DU LAIT

Le gros problème reste la conservation du lait à la ferme après la traite et qui doit tenir compte avant tout de la propreté du travail de traite (opération et matériel) et du refroidissement du lait après la traite. Ce dernier n'est pas encore pratiqué d'une façon rationnelle et moins de 10 % des exploitations sont équipées en conséquence. Par contre la filtration du lait est maintenant généralisée.

La loi du 3 janvier 1969 vise à l'institution d'un mode de paiement du lait selon sa composition et sa qualité hygiénique. D'autre par l'existence d'une industrie laitière moderne et rentable n'est possible que si l'on produit à la ferme un lait propre et de bonne qualité bactériologique.

Les facteurs qui peuvent limiter la production d'un lait de qualité sont complexes, mais il est certain que le nettoyage et la désinfection correcte de la machine à traire et de la vaisselle laitière suffisent à obtenir le résultat cherché dans la plupart des cas. On peut rendre responsable du peu d'hygiène régnant dans certaines exploitations l'éleveur lui-même. C'est, bien sûr, l'argument le plus simple, car il est hors de doute qu'un grand nombre d'entre eux n'ont pas saisi toute l'importance de la qualité bactériologique du lait, mais on ne saurait cependant les rendre directement responsables, car, à la base, il y a eu une carence de la vulgarisation. Compte tenu de cet état de fait, l'Association centrale des laiteries coopératives de la Région Poitou-Charente a tenu des réunions d'information (70) au cours de la période hivernale, lesquelles ont connu une participation encourageante. On a pu se rendre compte alors qu'il n'y avait pas, de la part des producteurs, d'hostilité pour une politique de lait de qualité, les agriculteurs, dans leur majorité, ayant

pris conscience de la nécessité de mettre sur le marché un produit de qualité.

Il existe cependant pour la réfrigération du lait de nombreuses objections, qui peuvent, d'ailleurs, s'expliquer de la façon suivante :

— les producteurs ne savent pas encore s'ils tireront un avantage financier effectif de la réfrigération du lait à la ferme.

Beaucoup ont fait depuis quinze ans des investissements importants en matériel agricole, en s'endettant le plus souvent, et sont très hésitants devant de nouvelles dépenses. Cet aspect « investissement » est certes plus facilement supportable pour les plus grandes exploitations.

Les obstacles à l'amélioration de la qualité ne sont pas tellement économiques mais techniques et psychologiques. Les causes immédiates, techniques dans la majorité des cas, sont faciles à résoudre dans un court terme. Il apparaît très nettement que la plupart des producteurs ont été mal informés sur les méthodes de nettoyage du matériel de traite. Beaucoup confondent le nettoyage à l'aide de détergents et la désinfection au moyen d'antiseptiques. L'emploi d'eau de Javel sur un matériel souillé est efficace ; pourtant, trop nombreux sont encore les producteurs qui se contentent d'un simple rinçage à l'eau javellisée après chaque traite, sans employer ni eau chaude, ni détergents. Le producteur doit être mieux instruit des problèmes que pose l'utilisation correcte des installations de traite. Il a trop tendance à penser qu'une salle de traite moderne, équipée d'un matériel automatique coûteux, suffit à assurer la production d'un lait de qualité ; nous savons par expérience qu'il n'en est rien. Les constructeurs et les vendeurs de matériel et produits détergents ont leur responsabilité dans cette importante affaire qu'est la production d'un lait de qualité. Les constructeurs ont recherché avant tout jusqu'alors à améliorer les installations, à simplifier les manipulations ou à réduire le temps passé aux opérations de traite sans attacher une importance suffisante à la qualité du lait tributaire de ces installations. Nous pouvons dire que l'information écrite n'a qu'une efficacité réduite dans ce domaine, les réunions semblent plus efficaces car elles donnent la possibilité de s'exprimer, de confronter ses méthodes et d'échanger ses points de vue.

Les problèmes psychologiques sont parmi les plus délicats et les plus longs à résoudre. Il n'est pas toujours aisé de libérer de la routine et de l'immobilisme des gens qui, depuis un demi-siècle, utilisent des méthodes défectueuses. Pour cette catégorie de producteurs, l'intérêt pécuniaire n'est pas le seul mobile qui porte remède. L'amour-propre constitue aussi un puissant mobile ! A ce stade, il ressort qu'il faut absolument qu'une liaison s'établisse individuellement avec chaque producteur par l'intermédiaire du

conseiller de la laiterie qui dispensera une vulgarisation convaincante. Les vétérinaires peuvent être dans ces domaines des conseillers efficaces à condition toute fois que les exploitants veuillent faire appel à leurs bons offices et que les conseillers agricoles perdent leur attitude de dénigrement à l'égard d'une profession qu'ils chargent volontiers de « tous les maux » et qu'ils veulent rendre responsables de leurs propres erreurs !

En outre, il est très intéressant de noter certains accords interprofessionnels entre Laiteries-Coopératives et Laiteries-Industrielles, engagement leur donnant l'assurance que les fournisseurs de lait situés dans les zones frontalières des tournées de ramassage ne seront pas sollicités ou admis par une entreprise alors qu'ils auront été pénalisés par une entreprise voisine pour des problèmes de qualité du lait, même si le lait de médiocre qualité est assorti d'un prix inférieur à celui généralement payé. Il serait en effet inadmissible que, profitant d'une action qui exige des efforts et une discipline des producteurs et de la volonté de la part des transformateurs, certains de ceux-ci jugeant à très court terme, annihilent l'action des autres en acceptant le lait des producteurs pénalisés et mécontents.

A cette phase importante du « cycle du lait », fait suite une phase que l'on pourrait appeler « de transition » ou mieux de « transit » : la collecte. Nous allons découvrir que ce n'est pas, cependant, une phase négligeable, surtout sur le plan organisation administrative.

CHAPITRE IV

LA COLLECTE DU LAIT

A - GÉNÉRALITÉS : Aspect quantitatif de l'évolution de la collecte.

Une des caractéristiques de l'évolution actuelle de la production laitière en France est une diminution d'une part de l'auto-consommation et de l'auto-fourniture à la ferme (pour l'alimentation des veaux) et d'autre part des fabrications fermières (beurre, fromage). (Cf. Tableau IV).

EVOLUTION DE LA COLLECTE DE LAIT EN POITOU-CHARENTES
(en milliers d'hectolitres)

	1959			1963		
	product.	collecte	% product.	product.	collecte	% product.
Charente	2 222	1 222	55 %	2 816	1 691	60 %
Charente-Marit.	3 620	2 355	65 %	4 102	3 287	80 %
Deux-Sèvres	3 851	2 115	58 %	4 127	2 836	69 %
Vienne	2 312	1 390	60 %	2 693	1 798	66 %
Poitou-Charentes (dont coopératives)	11 735	7 082	60 %	13 738	9 612 (7 690)	70 %

	1966			1967		
	product.	collecte	% product.	product.	collecte	% product.
Charente	2 997	1 890	63 %	3 089	1 969	64 %
Charente-Marit.	3 814	3 263	86 %	3 811	3 297	87 %
Deux-Sèvres	4 184	3 231	77 %	4 274	3 474	81 %
Vienne	2 808	2 139	76 %	2 933	2 266	77 %
Poitou-Charentes (dont coopératives)	13 802	16 523 (8 630)	76 %	4 107	11 005 (9 204)	78 %

TABLEAU IV

La région Poitou-Charentes n'échappe pas à cette évolution et la part de la production qui est collectée augmente rapidement : 60 % en 1959, 70 % en 1963, 76 % en 1966 et 78 % en 1967. Dans cette collecte, la part de la coopérative est dominante : les coopératives assurent 82 % de la collecte en 1966 ; ainsi si la production laitière de la région a tendance à se stabiliser, une part de plus en plus importante tend à être collectée puis transformée en produits plus élaborés, notamment par les coopératives de la région.

C'est dans la Vienne que la part de la collecte revenant aux coopératives est la plus forte (93 %) et dans la Charente qu'elle est la moins élevée (72 %). En 1967, la collecte effectuée par les coopératives a surtout progressé dans la Vienne (+ 30 %) et dans les Deux-Sèvres. Cf. Tableau V.

B - IMPORTANCE DES LAITERIES PRIVÉES

Les laiteries privées n'assurent une part importante de la collecte totale qu'en Charente (25 %) et leur influence s'étend sur la partie Ouest et Nord-Ouest de ce département. Dans les autres départements de la région, l'influence des laiteries privées est plus faible :

Charente Maritime	:	6 laiteries au Sud du département soit 14 % de la collecte
Vienne	:	5 % de la collecte surtout au Nord
Deux-Sèvres	:	15 % de la collecte (Nord).

C - REMARQUE SUR LES APPORTS EXTÉRIEURS

Les volumes traités par les différentes coopératives et leurs unions doivent tenir compte des échanges entre les départements ainsi que des apports à ces unions des laits des départements limitrophes, surtout la Vendée.

Ainsi en 1966 si on ajoute aux	8 630	milliers d'hl
La collecte de la Vendée	1 930	milliers d'hl
L'apport des autres départements	950	milliers d'hl
On obtient un volume traité par l'ensemble de	11 150	milliers d'hl
En 1967, l'apport vendéen fut de	2 213	milliers d'hl,
ce qui porte à	11 940	milliers d'hl

le volume traité par l'ensemble (nous n'avons pas la quantité fournie par les autres départements étrangers à la région).

D - L'APPAREIL COOPÉRATIF RÉGIONAL

1° Le nombre de coopératives :

Il y a lieu de distinguer parmi les laiteries « juridiquement existantes » :

— celles qui font partie d'une Union intégrante, union de travail ou union commerciale ;

— celles qui sont affiliées à une Union Spécialisée (et qui peuvent en même temps être affiliées à une Union Intégrante) ;

— les non affiliées à une Union ;

— enfin, une partie des coopératives qui ont adhéré à une Union de Travail et ont cessé leurs fabrications, ne se consacrant plus qu'à la collecte (coopératives dites en « Non activité »), ce qui constitue une SPÉCIALISATION AU SEIN DE L'UNION.

Pour la région POITOU-CHARENTES, la répartition se fait ainsi :

— juridiquement existantes	:	106
— appartenant à une Union Intégrante	:	58
— appartenant à une Union Spécialisée	:	90
— non affiliées à une Union	:	19
— en « non activité »	:	21

Ainsi, plus de la moitié des 106 coopératives de notre région font partie d'une Union Intégrante ; la plus grande partie est affiliée à une Union Spécialisée soit individuellement, soit par l'intermédiaire d'une Union Intégrante. Cette concentration est plus particulièrement nette en Charente-Maritime où, notamment à la suite d'incitations des Pouvoirs Publics, cinq Unions Intégrantes et deux Unions Spécialisées regroupent actuellement 80 % des coopératives et le même pourcentage des volumes traités. Dans ce département, 24 coopératives ont ou sont sur le point de cesser la fabrication.

2° Les divers types de coopératives et d'unions :

DÉFINITIONS :

En laiterie nous pouvons distinguer :

1° La Coopérative laitière de base, telle qu'elle est définie aux statuts. Ces statuts sont légaux et régis par le Code Rural. Cette Coopérative est soumise aux dispositions de la loi n° 47-1775 du 10 septembre 1947, modifiés du titre II du Livre IV du Code Rural, du décret n° 59-286 du 4 février 1959 modifié, du titre IX du Livre III du Code Civil, du Titre III de la loi modifiée du 24 juillet 1967 sur les Sociétés ainsi que par les dispositions spéciales énumérées dans les statuts et qui donnent le caractère propre à une industrie laitière.

2° L'Union de Coopératives, regroupant plusieurs laiteries avec intégration des comptes d'exploitation, les laiteries gardant leur caractère juridique et leur statut de Coopérative de base.

3° La Coopérative ou la Centrale laitière provenant de la fusion de deux ou plusieurs laiteries coopératives. Ce groupe de laiteries fusionnées ne forme plus qu'un seul corps du point de vue juridique.

4° Union de Coopératives à spécialisation. Les Coopératives adhérentes sont tributaires de l'union pour la fourniture, déterminée par la fabrication qu'elles se sont engagées à respecter (lait écrémé, crème, lait entier servant à fabriquer poudre de lait ou caséine, beurre, fromage).

En dehors de ces fournitures (ou de l'une de ces fournitures), les laiteries adhérentes restent indépendantes en ce qui concerne leur propre gestion.

PART DE LA COLLECTE DES COOPERATIVES
DANS LA COLLECTE TOTALE DE LAIT DE VACHES EN 1967 :

	Collecte des Coopératives	Collecte totale	Part des Coopératives
Charente	1 418	1 969	72 %
Charente-Maritime	2 880	3 297	87 %
Deux-Sèvres	2 795	3 474	80 %
Vienne	2 111	2 266	93 %
Région POITOU-CHARENTES	9 204	11 005	83 %

(Les quantités sont indiquées en milliers d'hectolitres.) TABLEAU V

COLLECTE DE LAIT (VACHE ET CHÈVRE)
PAR LES COOPÉRATIVES POITOU-CHARENTES (en milliers d'hl)

	1966	1967
CHARENTE	1 420	1 429
CHARENTE-MARITIME	2 860	2 906
DEUX-SÈVRES	2 600	3 123
VIENNE	1 750	2 268
POITOU-CHARENTES	8 630	9 727
VENDÉE	1 930	2 213
POITOU-CHARENTES + VENDÉE	10 560	11 940

TABLEAU V bis

5° La coopérative du ramassage, qui ramasse et vend son lait et qui ne possède pas d'usine de transformation.

6° La S.I.C.A. ou Société d'Intérêt Collectif Agricole dont l'activité est complémentaire de l'activité des coopératives agricoles. Elle a pour objet de créer ou de gérer des installations ou des équipements, d'assurer des services dans l'intérêt des agriculteurs ou des habitants d'une même région, sans distinction professionnelle entre agriculteurs et non agriculteurs. C'est soit une Société Civile particulière, soit une Société par Actions, soit une Société à Responsabilité Limitée.

E - LES ASPECTS TECHNIQUES DE LA COLLECTE — IMPORTAINCE DU MODE DE PAIEMENT :

1° Mode de ramassage du lait :

Le ramassage du lait s'effectue soit par bidons de 20 litres soit par camion-citerne. Ce dernier mode de ramassage prend de plus en plus d'importance, mais ce sont les bidons qui restent les plus employés (sans doute à cause des investissements importants que nécessite l'achat d'un tanker réfrigérant pour un exploitant agricole).

Les camions-citernes sont de capacité variable selon l'importance de la laiterie ou des tournées. Il n'existe pas de système de refroidissement sur les camions de ramassage ; le lait est seulement refroidi à la ferme !

2° Le mode de paiement :

C'est le paiement à la matière grasse globale qui est le plus répandu, associé avec le paiement à la quantité bactériologique, ce dernier se généralisant de plus en plus. Un certain nombre de laiteries paient également à la fois à la matière grasse et au lait écrémé, mais le résultat est en fait identique au premier système.

Quant au paiement à la matière azotée et à la matière grasse, une seule laiterie en fait actuellement l'expérience en Charente-Maritime.

Le pourcentage, par département, des laiteries effectuant le paiement à la qualité bactériologique est le suivant : 70 % en Charente-Maritime, 58 % en Charente, 27 % en Deux-Sèvres, Vienne : néant.

A ces différents modes de paiement, il faut ajouter les primes pour la réfrigération du lait à la ferme quand il est pratiqué.

La Loi concernant le paiement du lait selon sa composition et sa qualité a été votée par le Parlement, peut-être à la satisfaction

de la profession, mais on peut craindre que les textes d'application n'en modifient sensiblement l'esprit.

Les décrets d'application doivent en effet compléter la Loi et l'Administration s'emploie activement à leur rédaction. On a l'impression que, si la profession est consultée, l'Administration veut néanmoins imposer ses volontés. Jusqu'à présent, les projets de décret portés à la connaissance des intéressés ont toujours montré le caractère répressif des textes et les organismes intéressés luttent contre ce principe. A titre d'exemple, il paraît aberrant qu'un producteur reçoive du Préfet un avertissement sur la foi d'un rapport d'analyse non contradictoire, dans le cas où les conclusions du laboratoire indiquent que l'échantillon de lait examiné n'est pas conforme aux prescriptions réglementaires. Si, au cours d'une période de six mois suivant le premier contrôle, une deuxième infraction est relevée, le Préfet transmet le dossier au Procureur de la République. Quel est le Président de Coopérative qui pourra se porter partie civile lorsqu'un sociétaire aura livré accidentellement un lait dépassant les normes légales ?

Les responsables régionaux sont bien d'accord sur le fait que le lait doit être payé selon des critères de composition et suivant sa qualité bactériologique, voire refusé s'il présente des caractères anormaux. Ils estiment que la pénalité de refus est suffisante car l'incidence financière est déjà lourde.

Notre région Poitou-Charente occupe, sur le plan national, une des premières places quant à l'effort qui vient d'être réalisé sur le plan du paiement et du contrôle du lait selon sa qualité bactériologique : 52 % du lait reçu est soumis au contrôle de la qualité contre 35 % au mois de juin 1968 (chiffre donné en juin 1969).

Les responsables laitiers pensent qu'il est de leur devoir d'inciter les laiteries à pratiquer sans tarder le paiement différentiel du lait, puisqu'il est déjà admis, dans les différents projets, que les accords concernant ce paiement selon la composition et la qualité bactériologique, en œuvre dans les départements au moment de la mise en application des décrets, pourraient être maintenus à titre transitoire pendant une durée d'un an à condition qu'ils s'appliquent à l'ensemble des producteurs de la région concernée.

Ainsi rendu à l'usine, le lait va subir les différents traitements qui donneront naissance à la gamme de produits et de sous-produits que l'on peut en obtenir. Sans aborder ici les techniques pures de fabrication, nous allons examiner les industries laitières sous l'angle des diverses productions qu'elles élaborent.

STATISTIQUES DES PRODUCTIONS LAITIÈRES EN 1966 POUR LES COOPERATIVES DE LA REGION POITOU-CHARENTE ET DE LA VENDÉE

— Sociétaires	94 436	
Nombre de vaches	450 000	environ
— Litrage de lait de vache collecté	1 115 495 145	litres
— Litrage de lait de chèvre ..	48 517 855	litres
— Poids de beurre fabriqué ..	42 250 524	kgs
— Fromages de chèvre et mi-chèvre	36 947 126	pièces
— Tonnage de caséine fabriquée	6 041 655	kgs
dont :	4 797 544	lactique
	1 132 494	présure
	111 917	alimentaire
— Tonnage de poudre de lait :		
Spray 0 %	43 529 757	kgs
Spray 26 %	5 815 670	kgs
Hatmaker 0 %	2 733 920	kgs
Hatmaker grasse	428 130	kgs
— Fromages autres que chèvre et mi-chèvre :		
Camembert et apparentés.	33 668 093	pièces
St-Paulin	2 872 581	kgs
Edam	1 520 833	kgs
Gouda, Cheddar	525 833	kgs
— Fabrications diverses :		
Poudre de lait de chèvre .	25 850	kgs
Poudre de babeurre	595 711	kgs
Lait concentré	2 367 228	kgs

PRODUCTION FRANCE - C.E.E.

	France	Allemagne	Pays-Bas
Beurre	492 000 T	501 000 T	100 000 T
		C. E. E.	
Poudre de lait	421 000 T	874 000 T	

CONSOMMATION KG/AN/habitant :

	France	Allemagne	Pays-Bas
Beurre :	9	7,5	4
Margarine :	2,8	9,6	20

CHAPITRE V

LES INDUSTRIES DU LAIT

A) Les quantités traitées

En 1966, pour les trois départements de Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, les Unions Intégrantes ont traité 296 millions de litres de lait et les Unions Spécialisées 374 millions de litres. En tenant compte des cessions de lait des Unions Intégrantes aux Unions Spécialisées, c'est un volume de plus de 500 millions de litres qui sont traités à l'intérieur des Unions, SOIT 60 % DES VOLUMES TRAITÉS PAR LES QUATRE DÉPARTEMENTS DE LA RÉGION (rappelons qu'il n'y a pas d'Union en Charente).

Voici maintenant le volume de lait (en millions de litres) traité par les principales laiteries, pour la plupart adhérentes des Unions :

Deux-Sèvres	Argenton	11
	Chapelle-Thireuil	13
	Chef-Boutonne	15
	Coulon	13
	La Viette	13
	St-Loup-Thoué	18
	St-Varent	14
Vienne	Brigueil	11
	Charroux	16
	Gencay	20
	Melusine	17
	Saint-Cyr	36
	Saint-Saviol	21
Charente	Baignes	45
	Puyreaux	11
	Ste-Anne-de-Claix	29
	Sers-Dignac	32
	Aunac	11
	Les Clairons	11

B) L'utilisation du lait

Nous avons déjà souligné, à propos de l'évolution de la collecte, que l'on assistait en France à une diminution de l'auto-consom-

mation et de l'auto-fourniture à la ferme d'une part et, d'autre part, à une diminution de la fabrication fermière, donc artisanale, du beurre et des fromages.

Pour la région, on constate que la production de lait, affectée à l'élevage des veaux, diminue et passe de 19,3 % en 1956 à 13,1 % en 1967 et que celle affectée à la fabrication du beurre augmente de 59,5 en 1956, à 63,5 en 1967. Si on compare la région à l'ensemble de la France, on constate que la part de la production de lait affectée à la production du beurre est beaucoup plus forte en Poitou-Charente, mais que celle qui va à la fabrication des fromages et à la consommation humaine y est par contre beaucoup

EVOLUTION DES PRODUCTIONS DES COOPÉRATIVES LAITIÈRES DE LA RÉGION POITOU-CHARENTES

	1963	1965	1966	1967
I - Fabrication de beurre	27 500 T	32 400 T	33 400 T	35 850 T
Production Française	432 000 T	475 000 T	492 000 T	
%	6,4 %	6,8 %	6,7 %	
II - Fabrication de poudre de lait.	17 000 T	42 000 T	50 250 T	59 670 T
Production Française	246 000 T	373 000 T	421 000 T	
%	6,9 %	11,2 %	11 8 %	
III - Lait de consommation		399 milliers d'Hl		468 milliiers d'Hl
Production Française		52 000 milliers d'Hl		
%		0,8 %		
IV. - Fabrication de caséine	4 500 T	6 000 T	4 600 T	3 280 T
Production Française	25 000 T	28 000 T	27 000 T	
%	18 %	21 %	17 %	
V. - Fabrication de Fromages.	16 900 T	17 100 T	19 400 T	15 300 T
Production Française	497 000 T	579 000 T	592 000 T	
%	3,4 %	2,9 %	3,3 %	

TABLEAU VI

plus faible. Le lait de chèvre est surtout utilisé pour la fabrication de fromages et cela est surtout vérifié pour les deux plus gros producteurs :

Deux-Sèvres : 83 %
Vienne : 80 %

Voyons donc ce que sont les productions finales. On a noté que les coopératives assuraient 83,6 % de la collecte ; l'évolution et le style de leurs productions traduiront bien la tendance régionale (voir tableaux VI, VII et VII bis).

Si on ajoute à ce tableau les productions du secteur non coopératif, on peut estimer que la région produit environ :

— 8 % du beurre français
— 20 % de la caséine
— 13 % de la poudre de lait
— 3 % des fromages

On peut, en outre, remarquer que la part de la production régionale de beurre et de fromage dans la production française est relativement constante. Par contre, la part de la poudre de lait a fortement augmenté entre 1963 et 1965, pour se stabiliser ensuite.

Il est, dès lors, difficile d'accuser la région Poitou-Charente de contribuer à la « surproduction » nationale des produits laitiers car la part de la région, dans l'ensemble de la production française, ne cesse de diminuer depuis dix ans (voir tableau I).

EVOLUTION DE L'UTILISATION DE LA PRODUCTION TOTALE DU LAIT DE VACHE

% de la production affecté à	POITOU-CHARENTE				FRANCE		
	1956	1960	1966	1967	1956	1960	1966
la consommation humaine.	10,9	11,1	11,6	10,7	23,8	22,3	20,3
l'élevage des veaux	19,3	18,5	14,6	13,1	19,4	19,5	19,4
la fabrication du beurre ..	59,5	60,2	63,5	65,3	37,0	35,6	34,8
la fabrication des fromages	9,7	9,5	9,6	10,1	17,6	19,5	21,1
divers	0,6	0,7	0,7	0,8	2,2	3,1	4,3
	100	100	100	100	100	100	100

TABLEAU VII

En fait, la forte augmentation de la production française de lait est imputable surtout à des régions jusqu'alors peu orientées vers le lait (pays de la Loire, Bretagne, Midi-Pyrénées, etc...). Ces régions se sont orientées vers des fabrications « courantes », à savoir le beurre et la poudre de lait.

UTILISATION DE LA PRODUCTION DE LAIT DE CHÈVRE EN POITOU-CHARENTES 1967

(en milliers d'hectolitres)

	Production	Consom. Humaine	Chevreaux	Fromages	% fromages product.
Charente	72,5	6,1	28,0	38,4	53 %
Charente-Maritime.	64,0	—	20,0	44,0	69 %
Deux-Sèvres	460,0	—	80,0	380,0	83 %
Vienne	207,0	—	42,0	165,0	80 %
Poitou-Charentes ..	803,0	6,1	170,0	627,4	78 %

TABELAU VII bis

C) Les techniques de fabrication

1. - Les produits :

Les industries laitières de la région Poitou-Charente proposent à leurs clients une gamme très étendue de produits :

— le lait pasteurisé, stérilisé, concentré,
— les divers fromages de vache (Camembert, Saint-Paulin, Edam, Gouda, Cheddar),
— les beurres,
— les poudres de lait,
— les yogourts et les fromages frais (caillés),
— les fromages de chèvre.

2. - Les sous-produits :

Le principal sous-produit donnant lieu à traitement est de loin le lait écrémé qui peut être transformé en poudre de lait écrémé ou en caséine.

— La poudre de lait écrémé peut être utilisée, soit en consommation humaine, soit en consommation animale (aliments composés du bétail).

Elle représente le plus gros débouché pour le lait écrémé.

— La caséine qui vient ensuite, a été longtemps le principal débouché avant la concurrence de la poudre de lait écrémé et elle reste encore très fabriquée.

La caséine se présente sous trois formes :

— la caséine lactique, la plus fabriquée, est utilisée dans la fabrication des colles,

— la caséine présure sert dans l'alimentation (biscuiterie, charcuterie...),

— la caséine acide a les mêmes débouchés que la caséine lactique.

— Le sérum, sous-produit de la fromagerie et de la caséinerie, a pour débouché principal la porcherie quand celle-ci est annexée à la laiterie, mais ceci tend à disparaître.

Il peut, lui aussi, être desséché et transformé en poudre de sérum qui est alors utilisée dans l'alimentation animale.

— Le babeurre, enfin, et la poudre de babeurre qui sont également utilisés dans l'alimentation animale.

3. - Les techniques :

Nous ne pouvons dans ce bref aperçu entrer dans le détail de toutes les fabrications. Soulignons simplement que la région Poitou-Charente est et veut rester à la pointe du modernisme en cette matière ; nous n'en voulons comme exemple que la toute récente laiterie de St-Saviol qui possède entre autres une chaîne de fabrication du beurre dans laquelle toutes les opérations se passent sous vide, donc sans contact avec l'extérieur depuis l'écrémage du lait jusqu'à la mise en boîte du beurre.

Les produits et sous-produits ainsi élaborés doivent se vendre ! Quels en sont donc les débouchés ?

CHAPITRE VI

LES DÉBOUCHÉS

Les débouchés des laiteries sont le plus souvent régionaux ou nationaux, surtout en ce qui concerne le beurre et le fromage. L'exportation de ces produits reste encore faible bien qu'existant en fait.

La poudre de lait par contre ou les aliments pour veaux à base de poudre de lait écrémé sont exportés en proportion notable, mais le marché national reste quand même le plus important.

La caséine voit sa production le plus souvent exportée.

Nous avons vu précédemment le devenir du lait, produit brut, dans la région (tableau sur l'évolution de l'utilisation de la production totale de lait de vache et de lait de chèvre), nous allons examiner maintenant le devenir des dérivés de ce lait. Il existe peu de renseignements statistiques sur les expéditions hors de la région ; cependant, à partir d'une enquête effectuée en 1966 et dont les résultats semblent encore valables, nous livrons les données suivantes :

1° répartition, en pourcentage, et par région C.R.E.D.O.C. des ventes de l'Union laitière du Haut-Poitou de beurres de marque fabriqués à la centrale de Bonillet :

Nord	2,16 %
Est	3,31 %
Centre-Est	10,03 %
Sud-Est	7,94 %
Sud-Ouest	7,80 %
Ouest	19,42 %
Centre-Ouest	18,47 %
Région Parisienne	30,87 %

2° Exportations de beurre fabriqué par la centrale de Bonillet : (ces exportations représentent 13,75 % des ventes)

Portugal	49 % des export.
Algérie	23 %

Hongrie	20 %
Allemagne Fédérale	4 %
Pays francophones d'Afrique	4 %

3° Répartition des ventes de poudre de lait fabriquée par la Centrale de Bonillet :

Métropole	62,45 %
Italie	14,39 %
Pays-Bas	11,00 %
Allemagne Fédérale	3,80 %
Ile de la Réunion	2,32 %
Yougoslavie	2,11 %
Hongrie	1,82 %
Reste du Monde	2,10 %

4° Tonnage des exportations des autres produits : (en tonnes)

— lait frais et crème fraîche :

Madagascar	1

— beurre, fromage, autres produits laitiers :

Belgique et Luxembourg	6
Pays-Bas	160
Allemagne	744
Italie	5310
Grande-Bretagne	148
Suisse	133
Portugal	40
Espagne	320
Hongrie	40
Maroc	11
Algérie	25
Cote d'Ivoire	2
Cameroun	2
Cote Française des Somalies	4
Madagascar	9
Ile de la Réunion	110
Martinique	17
Philippines	25
Japon	100

Le marché en 1968 :

Si l'on considère les cotations moyennes du beurre et de la poudre de lait écrémé, établies à partir des informations publiées par les commissions officielles de constatation des prix, on constate en 1968, par rapport à 1967, une légère augmentation du prix du beurre et une baisse sensible des cours de la poudre de lait écrémé.

Cela peut donner un exemple des fluctuations d'origine inavouée qui font que le producteur, qu'il soit éleveur ou industriel laitier, ne sait pas toujours quel sens donner à ses productions (d'autant plus qu'en Agriculture, la conjoncture économique n'est pas seule en cause ; il y a aussi le facteur climatique, par exemple).

Nous allons aborder maintenant une production qui se veut et que nous estimons originale sinon dans son esprit du moins dans ses produits : la production caprine.

CHAPITRE VII

LES CHÈVRES ET LEUR PRODUCTION

A - GÉNÉRALITÉS

Si dans certains pays la chèvre mérite encore le qualificatif de « vache du pauvre », ce n'est pas dans notre région. Bien que cet élevage n'ait jamais été « choyé » jusqu'à ces dernières années par l'Administration, il n'en est pas moins une source intéressante de profits et cela depuis longtemps. En l'an X de la République, on comptait 4 300 chèvres dans la Vienne et 6 000 en 1811. Les dommages qu'elles causaient aux haies, aux arbres fruitiers et aux vignes étaient si grands que le conseil d'arrondissement de Chatellerault demandait qu'il fût permis de tuer toutes les chèvres surprises en train de commettre des dégâts. Certains Maires ordonnèrent au garde champêtre, au garde forestier, au gendarme, de saisir celles qui pacageaient sans être attachées et de faire comparaître leurs propriétaires devant les tribunaux ! Ils donnèrent, en outre, le droit de tuer, sans s'approprier leurs corps, celles dont le propriétaire serait inconnu et qu'on aurait trouvées en train d'endommager une terre.

Malgré cette antipathie à son égard, la chèvre et sa production ont pris une place importante et méritée dans l'économie des petites et moyennes entreprises, à tel point que l'on rencontre des troupeaux de 80 à 100 chèvres, et plus, qui sont l'unique ressource de leurs propriétaires.

Cet essor est dû en grande partie à la renommée du fromage ainsi qu'aux Laiteries Coopératives dont une, celle de la Mothe Saint-Heray, avait déjà, en 1937, organisé un syndicat d'élevage et le contrôle laitier.

Ainsi donc, l'élevage caprin français, demeuré artisanal pendant des siècles, avait pourtant hérité d'une vocation fromagère fixée depuis l'antiquité. Animal laitier par excellence, la chèvre est de surcroît révélée par les techniques modernes qui la portent en tête du palmarès quant à l'indice fromager.

Il a suffi de 10 années et ce potentiel de rentabilité, bouleversant l'empirisme séculaire, installe confortablement la toute jeune industrie du fromage de chèvre aux leviers de commande de l'économie agricole de luxe. De luxe, en effet, car le fromage de chèvre

incarne toute la délicatesse d'une spécialité qui sauvegarde sa riche personnalité en dehors de toute automation.

Le terroir Poitevin, berceau de l'élevage caprin demeure le fief de ces troupeaux dont la rusticité semble sortir des verdoyants bocages.

Quoi de plus naturel alors que d'y voir s'épanouir avec une étonnante densité une floraison de spécialités qui donnent un plateau sur lequel le gastronome se penche avec gourmandise. Et quoi de plus logique que de constater que chaque laiterie a mis un point d'honneur à réaliser son propre fromage de chèvre.

Inconnu du grand public il y a quelques décennies, le fromage de chèvre, dont la fabrication s'est aussi normalisée pour le bonheur du producteur de lait, du technicien et du consommateur, méritait le chaleureux succès avec lequel on l'accueille désormais sur toutes les tables. Le progrès, toutefois, dans son âpre enthousiasme de conquérir les marchés, a quelque peu bousculé la nature qui veut qu'un bon fromage s'affine consciencieusement à la fraîcheur d'une cave.

Plus encore que le marché français, le fromage de chèvre voit s'ouvrir devant lui, le prodigieux marché européen. Et pourtant, il n'a pas livré tous ses secrets : le fromager reste un chercheur à l'affût d'une permanente amélioration de la qualité. Il faut aussi rendre hommage à notre industrie locale qui, ayant fermement confiance en cette vocation typiquement fromagère de notre élevage caprin, a eu le courage d'investir en conséquence d'emblée.

Cette conjoncture nous fait défier toute concurrence sur le monde extérieur où nos partenaires européens autant que les autres pays sont des terrains vierges. L'ambition est simple dans son essence, mais l'envergure de la mission fait endosser à notre région une bien lourde responsabilité, tout en lui assurant un avenir enviable en ce domaine.

B - EVOLUTION — PRODUCTION (cf. Tableau VIII)

L'importance croissante du cheptel caprin fait de cette production laitière une activité d'avenir. Plus ou moins ignorée jusqu'à une date assez proche, elle n'a pas fait l'objet d'études statistiques régulières et nous ne possédons pas de chiffres de production pour les périodes anciennes. Ces premiers chiffres, en notre possession, ne remontent qu'à 1955.

On constate une croissance rapide du nombre de chèvres de 1955 à 1966 (+ 56,1 %) et une augmentation encore plus spectaculaire de la production de 1955 à 1967 (+ 130 %). La production de la région représentait 25 % de la production française de 1966.

AINSI LA PART DE LA RÉGION DANS LA PRODUCTION FRANÇAISE DEVIENT PRÉPONDÉRANTE ET PASSE DE 11 % A 25 % EN DIX ANS.

C - LE TROUPEAU :

1° Aspect actuel :

Si la France compte sur son territoire un troupeau de 1 000 000 de chèvres, notre région pour sa part en possède environ le cinquième qui se répartit ainsi dans nos quatre départements :

Deux-Sèvres 110 000
Vienne 44 000
Charente 13 000
Charente-Maritime 12 000

	1955	1961	1963	1965	1966	1967
Nombre de caprins Poitou-Charente	146 800	213 500	235 700	244 200	248 350	
Nombre de chèvres ayant donné du lait au cours de l'année	117 500		169 000	186 000	183 500	
Production de lait en milliers d'Hl	350,00	532,00	627,00	704,00	754,00	803,50

TABLEAU VIII

Deux races se partagent le terrain : l'Alpine et la Poitevine. La première doit à son caractère plus laitier d'avoir la préférence de beaucoup ; mais ceci à notre avis est une « surcote » car elle paie son supplément de lait en fournissant moins de caséine (or c'est avec la caséine que l'on fait le fromage). Il existe dans chaque département un syndicat de producteurs lui-même supervisé par un syndicat régional. Ces syndicats ont veillé à l'installation et au développement d'un livre généalogique pour chacune des deux races ainsi qu'à l'organisation d'un contrôle laitier dont les résultats sont encourageants. Ainsi, en ce qui concerne les livres, on compte 63 élevages, totalisant 3 136 têtes, inscrits pour la race alpine et 36 élevages avec 695 têtes pour la race Poitevine ; quant au contrôle laitier, il compte 8 900 chèvres contrôlées. Signalons en même temps que l'insémination artificielle féconde 3 400 chèvres par saison. A Melle en Deux-Sèvres, a été créé un collège d'enseignement agricole dont une partie de l'enseignement a trait à la chèvre et près duquel s'est installé un centre de formation professionnelle à vocation nationale.

2° La sélection :

En 1937, on conseillait déjà de sélectionner la chèvre poitevine sur ses productions plus que par croisement avec l'alpine, car cette dernière qui augmente la quantité de lait, diminue par contre la quantité de caséine au litre, donc le rendement en fromage. Il nous paraît d'actualité de reprendre ce conseil et les laiteries devraient payer le lait à la proportion de caséine, à une époque où l'alpine, comme nous l'avons déjà écrit, tend à supplanter les chèvres poitevines. L'objectif de la sélection serait, selon le Docteur Vétérinaire MORNET qui préside aux destinées de la race, de tendre vers un type longiligne, les pattes bien écartées pour une mamelle importante et équilbrée et un manteau au poil pas trop long. Il faudrait que la poitevine se rapproche de la Britisch qui est en vérité une poitevine à poil court. Peut-être les boucs Britisch viendront-ils donner une impulsion nouvelle à la race Poitevine ?

D - LA PRODUCTION

En 1968, la collecte a fourni 60 000 000 de litres de lait de chèvre, soit 60 % de la collecte nationale. Elle a triplé en 10 ans et les Deux-Sèvres viennent en tête avec 36 000 000 de litres devant la Vienne qui fournit 15 000 000 de litres. Il faut signaler que, dans le département des Deux-Sèvres, 13 634 exploitants ont fait de la chèvre leur activité principale et 7 500 dans la Vienne. Le prix du litre de lait est très variable selon la saison et passe de 1,16 F en février (début de production) à 0,66 F en juin (pleine période de production).

E - LA TRANSFORMATION

Il existe une grande variété de fromages ,mais on peut les classer tous dans quelques catégories selon la forme. Le « chabichou » est un petit cylindre vertical, il est théoriquement le vrai fromage du « pays » ; le « St-Maure » qui doit son nom à sa région d'origine, est un cylindre horizontal. Certains sont carrés ; d'autres, dont la « pyramide » — dont l'origine du nom remonterait, dit-on, aux Croisés — sont pyramidaux ; d'autres sont tronconiques ; enfin certaines laiteries se sont orientées vers un « format camembert ».

Signalons aussi l'essor des fromages frais vendus sans séchage et qui se présentent le plus souvent en boîtes de carton paraffiné cylindriques. C'est avec ces bons fromages frais (caillebotes ou fromages « mous ») auquel on ajoute des œufs, du sucre et un peu de farine, que l'on confectionne le fameux « tourteau fromager ».

En 1968, les laiteries-fromageries de la région ont fabriqué :
38 900 000 fromages dont la répartition est la suivante :

Ste-Maure	53,5 %
Chabichou	20,2 %
Pyramide	7,2 %
Format Camembert	11,7 %
Fromages frais	4,3 %
Divers	3,1 %

Ces fromages représentent un chiffre d'affaires de 80 000 000 de francs qui se divisent ainsi quant aux départements :

Deux-Sèvres	59,6 %
Vienne	30,9 %
Charente-Maritime	6,7 %
Charente	2,8 %

Il faut ajouter à cet important négoce celui plus saisonnier des chevreaux. Une chèvre donne couramment deux ou trois chevreaux, plus rarement quatre. Les mâles sont vendus à la boucherie vers l'âge de 2 à 3 semaines (gros commerce au printemps) à un prix variant de 5 à 8 F le kg vif. Les femelles sont en général gardées pour la production.

F - LA COMMERCIALISATION

C'est un point important de l'activité fromagère et il n'a pas échappé aux centrales laitières car, pratiquement, la totalité du lait collectée est employée à la fabrication des fromages. Ces fromages sont réputés et les coopératives souhaitent voir leur fabrication protégée par un règlement strict qui délimite en particulier le « Chabichou », le « St-Maure » et la « Pyramide ». La propagande ne suffit pas, on peut même dire qu'elle appelle l'imitation. Or, le Chabichou est de réputation européenne et ne saurait être contrefait.

Actuellement on s'oriente vers une fabrication peu commercialisée jusqu'alors. Il s'agit de fromage frais n'ayant que deux ou trois jours. Ces fromages sont d'une finesse de goût incontestable et sont pourvus d'une flore lactique sélectionnée qui les rend très agréables.

Mais il ne faut pas oublier la fabrication artisanale car elle emploie les quelque 30 % du lait non collecté par les coopératives. De ce fait, on trouve sur les marchés régionaux, vendus par les producteurs eux-mêmes qui les ont fabriqués selon des recettes transmises de générations en générations et jalousement gardées, ou vendus chez les épiciers qui les reçoivent directement de la ferme, des fromages dont le goût exquis n'est peut-être pas d'une rigoureuse constance mais dont la finesse et justement cette légère

variabilité du parfum font le charme. Il s'agit le plus souvent de fromages « durs », assez secs, et que l'on peut conserver quelque temps ; ou bien de ces merveilleux fromages « mous » (frais) que l'on consomme salés, sucrés ou nature et dont le goût s'allie si bien avec les fraises des bois.

Cependant ce commerce est très saisonnier en raison même de la période de production du lait de chèvre et cela oblige les fabricants à constituer des stocks, d'où la nécessité de posséder des installations importantes. Dans ce domaine également un très important effort a été fait depuis quelques années, notamment en matière de congélation des caillés.

Aussi alerte soit-elle, la production laitière de la région Poitou-Charentes se heurte à un problème posé sur le plan national et même européen : le problème du beurre.

CHAPITRE VIII

LE PROBLÈME DU BEURRE

Chacun sait que le beurre ou du moins ses excédents sont un des problèmes les plus ardus que l'on ait à discuter autour des tables de conférences européennes depuis déjà de longs mois. Bien que ce sujet dépasse le cadre de notre région d'étude, il nous semble à propos de l'aborder ici étant donné que Poitou-Charente est un producteur important de cette denrée.

Situation du problème :

En 1968, le stock de beurre de la C.E.E. était estimé à 150 000 tonnes (certains esprits chagrins ont même dit 400 000 tonnes !) Si l'on veut bien considérer que l'Europe des SIX compte environ 200 000 000 d'habitants, il aurait suffi que chacun d'eux en consomme 750 grammes de plus dans l'année pour que cet excédent disparaisse.

Mais là où le calcul théorique cesse d'avoir cette belle rigueur, c'est lorsqu'on apprend qu'à ce stock déjà lourd vient s'ajouter régulièrement un excédent annuel de 40 000 tonnes, selon les professionnels de 20 000 tonnes.

Il faut maintenant dire un mot de l'origine du stock incriminé.

Lorsqu'en 1964, les industriels du lait ont, prévoyant la sécheresse, demandé aux organismes gouvernementaux compétents les moyens de constituer un stock pour remédier à la baisse de production qui se produit toujours en de tels cas, ces moyens leur ont été refusés. Puis, la pénurie devenue menaçante, les mêmes organismes gouvernementaux ont fait venir de l'étranger des tonnes de beurre sans se soucier des provisions que les industriels laitiers avaient réussi à constituer. Et ce sont ces invendus étrangers qui sont maintenant à l'origine des problèmes « beurriers » posés aux agriculteurs européens en général et français en particulier !

Quant aux excédents annuels, s'ils sont indéniables, il nous paraît juste de les estimer non pas en chiffres bruts, mais plutôt par rapport à la production. Il est en effet surprenant de constater que :

1° Les plus farouches détracteurs du beurre français et de ses producteurs sont les Hollandais.

2° La France a produit en 1966, 492 000 tonnes de beurre et la Hollande de son côté en a produit 100 000 tonnes. Le Français consomme par an 9 kgs de beurre pendant que le Hollandais en consomme 4, ce qui fait qu'en fait d'année, la France (50 000 000 d'habitants) a consommé 450 000 tonnes de beurre soit 90 % de sa production alors que la Hollande (10 000 000 d'habitants) n'en a consommé que 40 000 tonnes, soit 40 % de sa production !

On comprend à la lecture de ces chiffres que le problème semble mal posé au départ car, malgré les différences énormes de la production globale (rapport de 1 à 5) c'est la Hollande qui conserve l'excédent brut le plus élevé, supérieur de 10 000 tonnes à l'excédent brut français. Il est évident que les Hollandais préfèrent vendre leur beurre et manger de la margarine, car cela est bénéficiaire à la balance commerciale en devises (UNI-Lever, énorme firme de traitement des huiles végétales est une firme hollandaise). Cela s'affirme lorsqu'on sait que le Hollandais consomme 20,8 kg de margarine par an, alors que le Français n'en consomme que 2,8. D'autre part, la politique de l'abattage des vaches laitières, préconisée par les Hollandais, a peut-être été peu suivie en France (50 000 projets d'abattage) mais semble ne l'avoir pas été du tout en Hollande !

Un argument supplémentaire des agriculteurs et de leurs représentants est que les 150 000 Tonnes excédentaires de beurre ne représentent que 3 % des 4 600 000 tonnes de matières grasses consommées dans la C.E.E.

En outre depuis la guerre, la consommation de margarine a triplé alors que celle du beurre n'a augmenté que de 50 %. A cela, les économistes répondent en accusant le prix élevé du beurre (le prix de la margarine = 24 % du prix du beurre aux Pays-Bas, 40 % maximum dans les autres pays de la C.E.E.). Pour atténuer la disparité des prix beurre-margarine et la concurrence entre ces deux produits qui en découle, une baisse du prix du beurre pourrait aller de pair avec une hausse de la margarine par taxation à l'importation des huiles végétales (cette taxation a d'ailleurs été votée en 1963 à Bruxelles mais n'a jamais été appliquée).

Il semble donc que le problème du beurre soit davantage un problème :

— soit de commercialisation et de concurrence,

— soit de préjugés organoleptiques ou même diététiques

— plutôt qu'un problème de production et qu'il est nécessaire d'éviter des prises de position trop intransigeantes en un domaine aussi aléatoire.

La preuve en est que, en fait d'excédent, tous les industriels laitiers dont la collecte avait baissé de 10 % en octobre 1969 et que

nous avons interrogés depuis se sont plaints d'une chute encore plus importante de leurs approvisionnements en lait au début de la campagne 1970.

Aux excédents, risque bientôt de succéder le déficit !

Et ceci est confirmé par le fait qu'en mars 1970 les importantes laiteries (St-Saviol, La Mothe-St-Meray) ont payé aux producteurs le lait à un prix en hausse de 0,05 F par rapport aux cours pratiqués généralement et ce afin d'en collecter la quantité minima pour assurer la bonne marche des usines.

Enfin, nous livrons aux lecteurs, ce flash paru dans la « Revue de l'élevage » août-septembre 1969 :

« Le lait sans vache, réalisé à partir d'huile d'arachide et de soja désodorisées auxquelles sont ajoutés du sucre et des huiles végétales comestibles, a été si apprécié, que les ventes ont augmenté de 30 % en 1968 et qu'il a été exporté en Nouvelle-Zélande, en Afrique du Sud et aux *Pays-Bas* ».

Voici donc comment se présente actuellement la production laitière de notre région. Du moins nous espérons avoir réussi à en donner une idée. Quel en sera l'avenir ? C'est la question que beaucoup se posent en Poitou-Charentes. Sans espérer y apporter une réponse définitive et absolue nous allons essayer d'envisager cette question, à la lumière de tous les éléments que nous possédons.

CHAPITRE IX

L'AVENIR DU LAIT DANS LA RÉGION POITOU - CHARENTE

De nombreuses questions peuvent se poser à nous quant à cet avenir et les réponses à ces questions ne dépendent pas uniquement de facteurs tels que les débouchés ou la fertilité du sol ; en fait, elles dépendent pour la plupart de décisions politiques qui ne sont pas encore connues en entier ou qui ne sont pas connues du tout ou encore qui ont fait l'objet de décisions à « l'échelon supérieur » mais n'ont donné lieu à aucun décret d'application. Et puis, faut-il le dire, les décisions « d'en haut » ne recoupent pas toujours les desiderata ou les aspirations des professionnels agricoles ou para-agricoles. Aussi allons-nous envisager les choses sous un aspect très peu idéaliste et essayer d'en parler comme un simple usager.

1° *LA PRODUCTION DU LAIT CONSERVERA UNE PLACE IMPORTANTE DANS LA PRODUCTION AGRICOLE DE LA RÉGION.*

Certes il y a des excédents importants de beurre et un déficit en viande pour l'ensemble de la C.E.E., et il serait souhaitable donc d'opérer une reconversion lait-viande, ce qui diminuerait la charge financière du F.E.O.G.A. et améliorerait les balances des paiements de la C.E.E. (réduction des importations de viande). Pour pousser à cette reconversion, diverses mesures ont été envisagées : baisse du prix du lait ; abattage de 3 millions de vaches laitières, etc... Mais il est probable que ces mesures auraient peu de résultats, du moins à court terme. En effet, les facteurs qui poussent les agriculteurs vers la production de lait ou la production de viandes sont, par ordre décroissant d'importance : les structures, le niveau technique des agriculteurs, le niveau des prix (rapport de l'I.N.R.A. sur les problèmes posés par le rapport entre les productions bovines de lait et de viande).

A - Les structures :

Elles ont un rôle prédominant car si les petits et moyens éleveurs sont orientés vers la production de lait, c'est que cette spéculation leur procure un revenu supérieur à celui que leur donnerait

d'autres spéculations ; en effet, elle correspond à l'emploi optimal de leurs facteurs de production (la production de lait exige un rapport travail-terre élevé). Les structures évoluant lentement dans notre région comme dans toute la France, les petites et moyennes exploitations continueront à produire du lait. C'est pour cette raison que le plan Mansholt met l'accent sur le changement des structures.

Voyons comment les équipes chargées de la préparation du VI[e] plan envisagent l'évolution de la structure des exploitations dans notre région.

Le phénomène de concentration des exploitations peut être appréhendé grâce aux données statistiques du recensement de 1955 et des enquêtes par sondages de 1963 à 1967. Cette observation est à la base de la méthode de prévision par le processus Markovien, prévision que l'on peut aussi aborder par une méthode de statistique fondée sur la pyramide d'âge des chefs d'exploitation.

a) L'ÉVOLUTION CONSTATÉE :

Le nombre d'exploitations de la région est passé entre 1955 et 1967 de 119 573 à 93 563, soit une diminution de 1,8 % par an, mais le rythme s'est accéléré depuis 1963, bien que restant inférieur au rythme français. Cette concentration s'est effectuée par disparition d'exploitations de moins de 20 - 30 hectares, au profit des plus grandes.

Cependant, en 1967, 50 % des exploitations les plus petites de la région n'utilisent que 15,5 % de la S.A.U. totale, la moyenne de la surface des exploitations atteignant à cette date 20,10 ha.

b) L'ÉVOLUTION PRÉVUE D'ICI 1975 ET 1985 :

— Processus Markovien :

Sur la base de l'évolution passée, ce modèle mathématique permet de la prolonger mais en appréhendant les passages de classes à classes de surface. Cette méthode prévoit une évolution assez linéaire du nombre total des exploitations, qui se situerait à 67 725 en 1985. A cette date, les exploitations de moins de 20 ha représenteraient encore 42 % du total et cultiveraient environ 20 % de la S.A.U.

— Méthode statistique à partir de la pyramide d'âge des chefs d'exploitations.

Cette méthode se fonde sur la cessation d'activité des exploitants à une moyenne d'âge de 63 ans (politique volontariste des structures), sur la possibilité de non-reprise ainsi que sur les passages de classe à classe de surface. La prévision pour 1985 s'établit à 68 214, soit un chiffre pratiquement identique à celui de la première méthode. Cependant, l'évolution à moyen terme est plus rapide (75 950 exploitations en 1975 au lieu de 80 000 environ pour la

première méthode) montrant qu'une politique volontariste des structures accélère la concentration à moyen terme mais qu'à long terme cette action n'est pas suffisante. Selon cette méthode, en 1985, les exploitations de moins de 20 ha représenteront encore 45 % du nombre des exploitations mais n'occuperont que 15 % de la S.A.U.

Ainsi la moyenne des structures (incluant les petites exploitations) passeraient entre 1967 et 1985 de 20 à 28 ha environ par exploitation.

Compte tenu des contraintes de structures actuelles et des moyens prévisibles, l'évolution des structures semble donc difficile à cerner et il est probable que le rythme actuel sera difficile à prolonger ; sauf dans le moyen terme. L'évolution vers un gain de productivité se fera surtout par l'évolution de la population active agricole.

B - Le niveau technique des agriculteurs :

C'est donc le second facteur qui intervient pour orienter les productions. Il ne s'agit pas, nous le précisons bien, du niveau intellectuel de l'agriculteur mais du niveau technique auquel il a su amener son exploitation.

Comme il faut plusieurs années à un exploitant pour améliorer les rendements laitiers, une reconversion vers la production « viande » sera difficile car elle lui fera perdre tous les fruits de son travail et il lui faudra beaucoup de temps et d'argent pour constituer un cheptel « viande » valable. De plus, il fera une perte de capital important s'il s'est équipé pour la production de lait (salle de traite, bac refroidisseur, etc...).

C - Le niveau des prix :

Des études récentes du Ministère de l'Agriculture ont analysé il y a peu de temps l'influence de la variation des prix sur l'évolution des productions. Ce modèle de prévisions de l'Agriculture française en 1970 donne des résultats pour l'ensemble de la France et, également au niveau de chaque région.

Que se passerait-il en POITOU-CHARENTE ?

On constate que si on baissait les prix du lait par exemple de 13,6 %, cela ne diminuerait la production de la région que de 4,4 %, ce qui est négligeable. Cela diminuerait un peu plus le revenu des producteurs de lait (6,5 %), en outre, ce qui serait regrettable, c'est que cela diminuerait la production de viande de bœuf (8 %) et augmenterait la production de blé (tant il est vrai que la reconversion vers la production de céréales semble plus aisée et qu'il est aussi vrai que l'on n'ose pas trop se plaindre de nos excédents de blé, vu la puissance économique des grands céréaliers de la Beauce et du

Nord, ce sont toujours, en agriculture les « petits » qui doivent se plier aux exigences économiques créées par les plus « gros », lesquels n'ont cependant pas toujours raison...)

En résumé, une baisse du prix du lait ne diminuerait pas (ou presque) cette production dans la Région mais elle augmenterait la surproduction de blé et le déficit de la viande !... Il semble que cette solution doive être écartée.

Tout ceci nous incite à penser que, quoi que l'on fasse, la production de lait conservera une place importance dans la région et il faut donc augmenter la compétitivité des producteurs et surtout des entreprises de commercialisation et de transformation du lait, car la concurrence sera de plus en plus vive entre les régions et les pays de la C.E.E.

2° *LE PLAN MANSHOLT*

Pour orienter les productions, le rapport Mansholt propose des mesures à long terme (création de grandes unités de production, diminution des terres cultivées et des mesures à court terme : primes d'abattage des laitières et primes d'engraissement.

A - Les mesures à court terme :

a) Pour diminuer la production de lait :

Une prime d'abattage de 300 Unités de Compte par vache laitière serait accordée en 1969 et 1970, à condition que tout le cheptel laitier de l'exploitation soit abattu. Certes cela compenserait la perte de capital résultant de l'abattage de vaches ayant une faible valeur pour la production de viande, mais cela ne peut compenser les investissements en matériel et en bâtiments spécifiques de la production de lait. Les exploitants qui peuvent se reconvertir vers la production de viande sont ceux qui n'ont pas fait d'investissements importants pour la production de lait et qui n'ont donc pas de rendements laitiers importants. Toutefois ces producteurs ne se convertiront que si la production de viande leur assure un revenu supérieur à celui du lait.

b) Pour augmenter la production de viande :

Une prime d'engraissement de 10 Unités de Compte serait accordé par 100 kilos de poids vif pour certaines qualités. Cela représenterait donc une hausse du prix de la viande de 14 % environ, ce qui est insuffisant au niveau de région pour développer sensiblement cette production d'autant plus que rien n'est prévu après 1970.

B - Les mesures à long terme et leurs conséquences possibles :

Elles sont destinées à créer de grandes « Unités de production » comprenant au moins 40 vaches laitières ou 80 hectares de terre arable dans le secteur céréalier. Ces unités n'étant plus « bloquées » par la faible dimension des structures pourraient s'adapter rapidement aux variations du prix des produits. En laissant évoluer ces prix selon la loi de l'offre et de la demande, l'orientation des productions se ferait alors en fonction de l'évolution des prix, rendant impossible les excédents de certains produits conjugués avec des déficits pour d'autres produits.

Critique : il nous paraît curieux de parler d'adaptation rapide des grandes exploitations à la production de « denrées » dont le prix de vente soit intéressant. En effet, surtout, si on laisse librement jouer la loi de l'offre et de la demande, dès qu'un produit s'avère rentable, de nombreux producteurs se mettent à le produire en quantité et le prix baisse (c'est entre autres, une des causes des variations en « dents de scie » de la courbe du prix du porc) donc cette production cessera d'être rentable. D'autre part, il ne faut pas croire que l'on peut cesser du jour au lendemain une production pour passer à une autre ! Il faut au moins respecter le rythme de la nature ! il ne suffit pas d'acheter une machine à traire pour avoir du lait ni d'acheter une moissonneuse-batteuse pour avoir du blé ! et si le changement de production se fait selon un rythme assez lent, rien n'indique que la nouvelle production sera vendable à un prix intéressant, le croire serait spéculer d'une façon assez hasardeuse. Prenons le cas d'un exploitant qui, en tenant compte des primes d'abattage pour vaches laitières, fait disparaître toutes ses laitières ; il achète des jeunes bovins pour en faire des bêtes de viande à 3 ans ; s'il a acheté des sujets d'un an, il lui faudra attendre deux ans pour faire sa prise de bénéfice, et, entre temps, il lui aura fallu acheter d'autres bovins de boucherie afin d'avoir un roulement. Si donc les prix stagnent ou baissent, le bénéfice sera faible et avec quoi aura-t-il vécu pendant les deux années de transition ? Sans doute avec une partie de son capital puisqu'il n'aura plus le produit mensuel de la vente du lait ? Gageons que plus d'un de ces agriculteurs risquent malheureusement de faire faillite ou de s'endetter à tout jamais ; mais c'est peut-être cette ruine que l'on souhaite en « haut lieu » car elle accélérerait le dépeuplement rural, la disparition de certaines catégories de producteurs et l'arrivée sur le marché du travail industriel d'une main-d'œuvre non spécialisée très recherchée.

Mais revenons aux mesures à long terme du plan Mansholt. Examinons les structures actuelles de la région et essayons de définir

quels changements seraient nécessaires pour contenir la production de lait.

Signalons d'abord que le nombre de vaches par coopérateur dans la région est très faible : 5,5. Les exploitations de moins de 20 ha possèdent 134 497 vaches laitières, soit 30 % du cheptel laitier. On constate, en outre que ces exploitations ont un chargement (du moins celles dont la surface est comprise entre 5 et 20 ha) « vaches laitières » à l'hectare supérieur au chargement correspondant des exploitations plus grandes. On peut donc penser qu'un agrandissement des exploitations réduirait le nombre de vaches laitières. Pour connaître l'incidence finale de ce changement de structure sur la production laitière, il faut connaître l'évolution des rendements laitiers par vache et des chargements à l'hectare. Pour se faire, prenons comme hypothèse que le chargement « vaches laitières » restera constant par classe de superficie dans les 10 prochaines années pour les exploitations de plus de 20 hectares.

Pour évaluer le rendement moyen d'une vache laitière dans 10 ans, on a pris les résultats pour 1967 d'une étude faire sur une vingtaine d'exploitations adhérentes des centres de gestion des quatre départements : le rendement moyen de ces « exploitations de tête » était de 3 777 litres par vache et par an (moyenne pondérée par le nombre de « vaches laitières » de chaque département). On peut penser qu'en 10 ans, l'ensemble des exploitations atteindra à peu près ce niveau. On retiendra donc le chiffre de 3 600 litres de lait par vache et par AN. En fait, le rendement moyen des « vaches laitières » en 1967 était faible : 2 846 litres (la F.F.P.N. ne représentait que 41,2 % de l'effectif). Mais ce rendement peut passer à 3 600 litres si la proportion de F.F.P.N. augmente, de même que la part des aliments concentrés dans l'alimentation des laitières. On suppose en outre que, dans les 10 ans, la production de vaches peu laitières sera négligeable. Le nombre de vaches nécessaire pour produire la production actuelle sera égal à 391 680, c'est-à-dire qu'il faudrait une diminution de près de 70 000 laitières soit 15,2 %.

Si on admet que cette diminution ne peut se faire que par l'agrandissement de la dimension des exploitations agricoles, quelle devra être l'importance de cette modification de structure ?

Calculons l'incidence de l'agrandissement des exploitations en faisant quelques hypothèses simples :

Hypothèse 1 : supposons que toutes les exploitations de moins de 20 ha ayant des vaches disparaissent au profit d'exploitations qui auraient (après fusion) une superficie comprise entre 20 et 50 ha. D'après les calculs, la diminution serait seulement de 17462 « vaches laitières ».

Hypothèse 2 : supposons maintenant que toutes les exploitations de moins de 20 ha disparaissent au profit d'exploitations qui auront (après fusion) une superficie comprise entre 50 et 100 ha. Dans un tel cas, la diminution serait appréciable : 53 182, mais quand même inférieur au résultat souhaité de 70 000.

Hypothèse 3 : toutes les exploitations de moins de 20 ha disparaissent là aussi mais cette fois au profit d'exploitations ayant entre 20 et 50 ha pour 50 % d'entre elles, entre 50 et 100 ha pour 40 % et plus de 100 ha pour les 10 % restants. Cette hypothèse, d'ailleurs, semble la plus vraisemblable. Dans ce cas là, la diminution de 39 217 donc assez inférieure à celle souhaitée.

Ceci nous montre que seuls des bouleversements considérables dans les structures des exploitations pourraient contenir la production de lait dans la région (si les rapports de prix ne changent pas).

Mais quelle pourrait être l'incidence de l'agrandissement des exploitations sur la production de viande (puisqu'enfin c'est autant l'augmentation de cette production que l'on vise, que la diminution de la production de lait).

Si l'on recense le nombre de bovins, à l'exclusion des vaches laitières, selon la taille des exploitations en 1967, on constate que le chargement de ces bovins augmente avec les superficies desdites exploitations. Cela pourrait laisser croire que l'agrandissement de ces surfaces d'exploitations serait un facteur permettant de résorber le déficit « viande » de la C.E.E. Si on se place dans l'hypothèse 3 (laquelle paraît, comme nous l'avons déjà dit, la plus vraisemblable), calculons l'augmentation du nombre de bovins à l'exclusion des vaches laitières. On s'aperçoit que l'augmentation du nombre des bovins non laitiers serait de 58 680 soit de 9,2 % ce qui serait appréciable. Cependant il ne faut pas se laisser leurrer par ce chiffre alléchant car la production totale de viande n'augmenterait pas, elle, de 9,2 % et ce pour deux raisons :

Les vaches laitières de réforme fournissent une part importante de la production totale de viande ;

Le nombre de vaches laitières diminuant, le nombre de ces bovins abattus par année dans 10 ans diminuerait également.

Toutefois, et pour être objectif, il nous faut noter que la part des gros bovins de boucherie est plus importante dans les grandes exploitations que dans les petites.

CONCLUSION :

Voici donc rapidement analysés les faits présents et les hypothèses qui permettraient de voir quel sera l'avenir de notre région en tant que producteur sur le plan lait et viande. Pour développer et surtout pour orienter la production de viande vers une productivité de qualité, les politiques de structures seraient peut-être plus efficaces mais à long terme seulement (au minimum 10 ans). Par contre, une hausse du prix de la viande n'aurait d'incidence que si elle était importante et durable.

Mais il nous faut aussi poser le problème de la concurrence interrégionnale : si les différents rapports de prix évoluent dans l'avenir, comment évolueront les productions de la région par rapport aux productions nationales ? Pour faire cette analyse, utilisons encore les résultats de l'opération moyen terme rapide.

Le lait : dans le cas d'une baisse du prix du lait de 13,6 %, la production de lait de la région baisserait de 4,4 % alors qu'elle diminuerait de 11,7 % dans l'ensemble de la France ;

La viande : dans le cas d'une hausse importante du prix de la viande (17 %), la production de la région augmenterait beaucoup moins (+ 8 %) que la production nationale (+ 17 %).

Cela nous montre que la région aura de grandes difficultés à faire une reconversion lait-viande car le reste de la France s'adaptera beaucoup plus rapidement au nouveau rapport de prix lait-viande. Notre région continuera à produire du lait dont le prix sera devenu peu intéressant, sans pouvoir augmenter sensiblement sa production de viande qui verra son prix devenir rémunérateur. En outre la baisse du prix du lait pousserait à la production de blé et de céréales secondaires. Selon toute vraisemblance, la région continuera à produire beaucoup de lait, de moins en moins de viande (sauf les Deux-Sèvres) et beaucoup de céréales.

3° *LES PRODUCTIONS AGRICOLES :*

Les prévisions de production agricole à l'horizon 1975 nous ont été aimablement communiquées par les spécialistes chargés de la préparation du VI[e] Plan. Nous les publions en ce qui concerne le lait car elles corroborent ce qui a été avancé précédemment.

Année 1975 : effectif laitier	:	439 000
Rendement	:	3 530 l/vache
Production	:	15 499 400 litres
Variation de la production	:	75/67
Globale + 13 %		
Annuelle + 1,67 %		

Voici en bref les conclusions de ce rapport :

« Il apparaît à l'analyse que la Région Poitou-Charente Horizon 75 s'oriente vers une production accrue de céréales avec des surfaces emblavées sensiblement stagnantes ou en légère augmentation, c'est dire si l'influence de l'augmentation des rendements sera grande. Il est à noter que le maïs semble appelé à prendre dans les années qui vont suivre une place importante.

En matière de production animale, malgré la diminution assez sensible du nombre de vaches laitières, il semble que l'augmentation de la production par vache suffise à faire croître la production totale laitière, ce qui ne préjuge pas de l'importance de la collecte.

Quant à la production de viande, si celle de mouton semble appelée à un avenir certain dans notre région, la production bovine évolue lentement avec une faible augmentation des gros bovins de boucherie, au détriment de la production de veaux de trois mois.

Les conclusions sont la synthèse de deux approches qui ont été menées en matière de prévision de productions agricoles à système de prix actuel ; toute variation de ces prix entraînerait certainement d'autres orientations. »

Nous avons déjà vu ce qu'il en était.

CONCLUSION

Le lait dans la région Poitou-Charentes, ressource importante parmi les productions agricoles, est en permanente évolution.

Si le nombre des vaches laitières tend à diminuer, leur rendement par contre croît chaque année. Cela semble dû, tout d'abord, à un accroissement de la proportion de vaches Françaises Frisonnes Pie-Noires dont le rendement laitier est important et, d'autre part, à de gros efforts de sélection que les éleveurs, les syndicats, les coopératives semblent faire avec l'aide de l'insémination artificielle, des livres généalogiques et du contrôle laitier.

La traite ne semblant plus devoir poser de gros problèmes, les éleveurs se tournent vers ceux de la conservation du lait à la ferme et dans ce domaine bien des choses restent encore à faire.

Jouissant d'un appareil coopératif important, la région Poitou-Charentes s'applique à emprunter aux techniques modernes toutes les nouvelles acquisitions en matière de collectes, traitements du lait et de ses dérivés, ainsi qu'en ce qui concerne les analyses de la matière première.

Les débouchés sont nombreux et bien que fermement exploité, le marché, qu'il soit régional ou national ou international, reste ouvert à la concurrence et nous formons le vœu que la qualité des produits élaborés par notre région soit partout à l'honneur.

En cela, les chèvres et leur remarquable production qu'est le fromage apporte de sérieuses références à une réputation qui n'est plus à faire ; l'expansion de ce marché particulier est une véritable explosion.

Malheureusement, la région a ses problèmes :

— le premier d'ordre financier concerne la sélection ;

— le second hygiénique cette fois intéresse directement les agriculteurs, c'est celui de la qualité bactériologique du lait.

Ces deux problèmes peuvent se résoudre sur un plan régional ou national.

— le troisième, le problème de l'écoulement des produits et en particulier du beurre, est d'ordre économique voire même d'ordre économico-politique. Il ne nous appartient pas de juger d'une manière absolue les solutions qui ont été proposées pour les résoudre.

Et si elles ne nous paraissent pas satisfaisantes pour l'instant, peut-être l'entrée de la Grande-Bretagne das le Marché Commun permettra-t-elle de le résoudre ou bien changeant les données, ces solutions s'avéreront-elles efficaces ? Malgré ces problèmes, la région Poitou-Charente quant à la production du lait, se basant sur un passé déjà riche, regarde l'avenir sans appréhension.

Ses producteurs, conscients de leurs devoirs, mettront un point d'honneur, à posséder des animaux hautement spécialisés, d'un rendement accru et ils veilleront à l'amélioration ou au maintien de la qualité de leurs produits.

C'est du moins le vœu que nous formons.

Vu :
Le Professeur de l'Ecole Vétérinaire, Rapporteur :
C. LABIE.

Vu :
Le Directeur de l'Ecole Vétérinaire :
R. FLORIO.

Vu :
Le Président de la Thèse :
ROUX.

Vu :
Le Doyen :
LAZORTHES.

Vu et Permis d'Imprimer :

Toulouse, le 1er juin 1970.

Le Recteur,
Président du Conseil de l'Université :
C. CHALIN.

BIBLIOGRAPHIE

— Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou :
  — Correspondance originale.
  — Rapport du Conseil d'administration, assemblée générale du 5 juin 1969.

— Docteur Vétérinaire MORNET :
  — Déclaration au livre généalogique de la race Caprine Poitevine.

— QUEINNEC (G.) :
  — Statistiques du lait et des produits laitiers, (*Bulletin du Syndicat National des Vétérinaires français,* 1969, n° 7, Pages 28-29-30.

— Chambre régionale d'Agriculture Poitou-Charentes :
  — Procès-Verbal n° 3. Session ordinaire Angoulême, 16 avril 1968.
  Session extraordinaire, 24 octobre 1968.
  — Réflexions du procès-verbal sur la Production Lait-Viande en Poitou-Charentes, Février 1969.

— Etudes et perspectives rurales - N° 3 du 23 novembre 1969.

— ROUHAUD (M.) :
  — Coopératives Laitières des Charentes. - - *Thèse de Doctorat Vétérinaire* - Toulouse 1954.

— S.N.C.F. :
  — Rapport sur les Transports Agricoles en Poitou-Charentes - 1966.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 15

I. - LE LAIT, PRODUCTION DE LA RÉGION . 17

II. - LE CHEPTEL 21

III. - LA RÉCOLTE 27

IV. - LA COLLECTE 31

V. - LES INDUSTRIES DU LAIT 39

VI. - LES DÉBOUCHÉS 45

VII. - LES CHÈVRES ET LEUR PRODUCTION . . 49

VIII. - LE PROBLÈME DU BEURRE 55

IX. - L'AVENIR DU LAIT DANS LA RÉGION POITOU - CHARENTE 59

CONCLUSION 69

BIBLIOGRAPHIE 71